

600campi

PINOT GRIGIO DOC FRIULI VENEZIA GIULIA "ORANGE CAPSULE"

DENOMINAZIONE	DOC Friuli Venezia Giulia
VITIGNO	100% Pinot Grigio certificato Vegan
AREA DI PRODUZIONE	Friuli-Venezia Giulia
COMPOSIZIONE DEL SUOLO	Terreno ghiaioso, marna arenaria, terreno alluvionale sabbioso.
RACCOLTA E VINIFICAZIONE	Raccolta delle uve nel momento ottimale di maturazione; diraspatura e pigiatura soffice; parziale macerazione sulle bucce e fermentazione alcolica con lieviti indigeni; svinatura, poi maturazione di parte del vino in barriques francesi con periodici batonnage; imbottigliamento e ulteriore affinamento in bottiglia. Non filtrato.
DATI ANALITICI	Alcol: 12,50% vol
NOTE DEGUSTATIVE	Colore giallo-arancio, con affascinanti riflessi ambrati. Al naso ha un delicato bouquet fruttato, note agrumate e sentori di vaniglia e aromi terziari. Al palato presenta un corpo medio elegante, bella freschezza e buona sapidità.
ABBINAMENTI	Adatto al consumo vegano, si abbina bene agli Hamburger di ceci e melanzane o al formaggio di okara di mandorle e salvia. Allo stesso modo si sposa a carni bianche salsate e al barbecue o al tacchino arrosto. Eccellente con formaggi di media stagionatura.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire at 12-15 °C

RACCOLTA DIFFERENZIATA		
BOTTIGLIA	GL71	VETRO
TAPPO	FORS1	SUGHERO
CAPSULA	C/ALU90	ALLUMINIO

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

LEA WINERY SRL
Viale dei Comunalì 5 - 33078 San Vito al Tagliamento (PN) - ITALIA
info@leawinery.it - www.600campi.it

600campi

PINOT GRIGIO DOC FRIULI VENEZIA GIULIA "ORANGE CAPSULE"



APPELLATION	IGT Venezia Giulia
GRAPE VARIETY	100% Pinot Grigio Vegan certified
PRODUCTION AREA	Italy, Friuli-Venezia Giulia region
SOIL COMPOSITION	Gravelly soil, sandstone marl, sandy alluvial soil.
HARVESTING AND VINIFICATION	Harvesting when the grapes have reached optimum ripeness; destemming and soft crushing; partial maceration on the skins, alcoholic fermentation with indigenous yeasts; racking, then maturation of part of the wine in French barriques with periodic batonnage; bottling after maturation and further ageing into bottle. Unfiltered.
ANALYTICAL FACTS	Alcohol: 12,50% vol
TASTING NOTES	Yellow-orange color, with fascinating amber highlights. The nose has a delicate fruity bouquet, citrus notes and hints of vanilla and tertiary aromas. On the palate it has an elegant medium body, nice freshness and good savoury flavour.
FOOD PAIRING	Suitable for vegan consumption, it goes well with chickpea and aubergine burgers as well as almond and sage okara cheese. Likewise, it goes well with sauced white meats and BBQ as well as roasted turkey. Excellent with medium mature cheeses.
SERVING TEMPERATURE	Serve at 12-15 °C

RACCOLTA DIFFERENZIATA		
BOTTIGLIA	GL71	VETRO
TAPPO	FOR51	SUGHERO
CAPSULA	C/ALU90	ALLUMINIO

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

LEA WINERY SRL
Viale dei Comunali 5 - 33078 San Vito al Tagliamento (PN) - ITALIA
info@leawinery.it – www.600campi.it